

welchem Wälzer der Herr Baron diese Angabe herausgefischt hat, für das 19. Jahrhundert ist sie widersinnig. Gegentwärtig rangirt der Ortolan ganz und gar in die Klasse der Bécignues (s. Kleinvögel) und ist zwar noch von Liebhabern gesucht, steht aber der Wachtel, der Lerche und dem Kramsvogel in der Achtung der Kenner nach.

Orvieto s. Muscateller.

II.

Palm-Sect s. Canarien-Sect.

Paprika, der ungarische Name der Weißbeere, ist seit 1866 auf Flügeln des Gulhas in das Schriftdeutsch eingedrungen und hat sehr zum Vortheil der Gemeinverständlichkeit die ehemaligen verwirrenden Bezeichnungen spanischer, türkischer, indischer, rother oder langer Pfeffer, Megerpfeffer, Guineapfeffer, Vogelpfeffer, brasilianischer Kirschpfeffer, Schoten-, Taschen- oder Kappenpfeffer, Quittenpfeffer zc. in den Ruhestand versetzt und in die Kumpelkammer getrieben. Klassisch sind heute nur noch die beiden Namen Paprika und Cayennepfeffer, unter welchem letztern das gepulverte Gewürz zuerst um 1835 Eingang in die deutsche Küche fand, in der es aber noch 1852 durchaus zu den Raritäten gehörte. Die Paprikamutter, die Weißbeere, eine Angehörige der helen- und verbecherreichen Familie der Röhrenblütler, ist ein krautartiges Kraut Südamerikas, das, schon 1536 von Jean Ruelle erwähnt, zuerst von Nicolao Monardes (gest. 1578) genauer beschrieben wurde, über dessen Verpflanzung in die alte Welt inbeffen keine Nachrichten vorliegen. Die Weißbeere wird jetzt in einigen dreißig Spielarten in allen warmen und heißen

Ländern, in Europa namentlich in Spanien, Südfrankreich, Italien, Südungarn und Griechenland, sowie in Südrußland, im Großen cultivirt, doch fehlen bisher auch über die Verbreitung und den Stand dieser Cultur nähere und zuverlässige Angaben. Die Frucht der vorzugsweise gezogenen langen Weißbeere ist eine kegelförmig oder walzenförmig grüne, bei der Reife sich rothgelb oder scharlachroth färbende Beere von 6—10 cm Länge und $2\frac{1}{2}$ —3 cm Durchmesser, die eine große Anzahl kleiner, flacher, gelbweißer Samen enthält. Diese Samen haben einen schwachen Würzgeruch, die ganze getrocknete Schote dagegen ist geruchlos, entwickelt aber beim Zerkleinern oder Kauen einen fast unerträglichen stechend scharfen, brennendheißen Geschmack, der weder für den Gaumen noch für den Magen ein Labfal ist. Aus diesem Grunde wird der Paprika vielfach nicht aus dem Samen mit anhängenden Schotentheilen allein hergestellt, sondern die Frucht vor dem Pulverisiren in Mehlteig verbacken, so daß das lichtrothe Pulver bisweilen auf 14—15 Gewichtstheile Mehl nur 1 Theil Weißbeere enthält. In dieser Form bildet der Paprika in Ungarn Nationalgewürz, das bei allen möglichen und unmöglichen Gerichten zur Verwendung kommt, desgleichen in Wien als Rosen-Paprika in höchstem Ansehen steht und in England einen unerläßlichen Bestandtheil des Milchmajs ausmacht. Außerdem werden die unreifen grünen Schoten entweder roh mit Tomaten- und Gurkenscheiben vermischt und mit Essig und Del angemacht oder in Del geschmort und mit Essig übergossen als Salat verzehret. Auch kommen sie, in Essig eingelegt, unter dem Namen Peperoni oder Pfefferoni, wie die reifen Schoten in derselben Gestalt unter dem Namen Piments rouges als eine Art Pickles in den Handel. Daß der Paprika in mäßigen Dosen den Appetit reizt und die Verdauung fördert, leidet keinen Zweifel, indessen

Der kluge Mann hält sich zurück
 Und streift im Fluge nur das Glück,
 Es gänzlich zu erschöpfen,
 Zient nur den höchsten Köpfen.

Lauzevits und Stojkovits in Szegedin und Robert Schlesinger in Wien exportiren guten Paprika.

Paradiesäpfel s. Tomate.

Paranüsse, die erdgrauen, scharf dreikantigen, 4 cm langen Kerne der kopfgroßen Frucht des am Orinoco heimischen und in beinahe ganz Südamerika cultivirten Jubiabauums, haben bei hohem Oelgehalt einen haselnußähnlichen Geschmack und werden deshalb in Europa ebenso gern gegessen wie in ihrem Vaterlande, wo sie zu den beliebtesten Volksnahrungsmitteln gehören, etwa wie in Italien die Kastanien.

Parfait Amour, zu deutsch etwa „Brennende Liebe“, ein feiner und geschätzter Liqueur von prächtig dunkelrosenrother Farbe, der aus gutem Cognac mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und Koriander destillirt und mit versüßtem Cochenille-Decoct gefärbt wird. Er ist einer der wenigen Liqueure, an dem sich sogar rosigte Frauenlippen öffentlich zu vergreifen wagen.

Parmesan-Käse, gelber lombardischer Hartkäse von der Gestalt und Größe des Emmenthalers, kommt in zwei Arten vor, nämlich als halbfetter eigentlicher Parmesan aus der Provinz Reggio südlich vom Po (Parma ist nicht Productions-, sondern nur Markort!) und als magerer Lodigianer aus der Provinz Lodi nördlich vom Po. An Geschmack, Gestalt und Farbe einander täuschend ähnlich, unterscheiden sich beide Arten nur dadurch, daß der Parmesan einen etwas höhern Nährwerth hat und an der Schnittfläche gelb bleibt, während der angeschnittene Lodigianer an der Luft eine grünliche Färbung annimmt. Außerdem unter-

scheidet man nach der Herstellungszeit die Sommerkäse von den Winterkäsen und nach dem Alter den annähernd reifen Achtzehnmonat-Käse vom völlig reifen Stravecchio. Der Parmesan braucht nämlich zum Reifwerden ebenso viel Zeit wie ein norddeutscher Doctor philosophiae, mindestens zwei und in der Regel sogar drei Jahre; man muß ihn aber nachrühmen, daß er diese Zeit vortreflich benutz, um seine löblichen Eigenschaften bis zum Culminationspunkte zu entwickeln, und daraus folgt dann wieder mit Naturnothwendigkeit, daß ein fertiger Doctor der Philosophie weit billiger zum Mittagessen zu haben ist als ein vollkommener Stravecchio. Vom rein gastronomischen Standpunkte aus zählt übrigens der Parmesan weit mehr zum Gewürz als zum Käse. Die Macaroni werden recht eigentlich erst durch die Parmesanzuthat ein anständiges Gericht, und verschiedene Suppen und feine Gemüse (wie der Broccoli) erhalten erst durch ihn den vollendeten Geschmack einer Delicateſſe. Dabei nahrhaft und nicht schwerer verdaulich als jedes andere Gewürz, ist er in der That eine „Schmackreizung“ erster Klasse, wirklich „Manna für den Mund und Balsam für den Magen“, und so wird man begreifen, daß er schon im 16. Jahrhundert einen Ausfuhrartikel Italiens (zunächst nach Frankreich) bilden und schon im 17. Jahrhundert auch in der österreichischen und der deutschen Küche heimisch werden konnte.

Paſteten sind Fleischbackwerke, die wie der normale Mensch aus zwei gegensätzlichen Theilen bestehen: einer mehr oder minder genießbaren äußern Hülle aus Mehlteig mit Eigelasur und einem saftigen, duftigen, zu höhern Dingen berufenen Kern aus Fleisch oder Fisch mit Fett und Würzen. Der Kern, eigentlich ein Ragout höhern Stils, ist allerdings die Hauptsache, die Teighülle aber darum keineswegs nebensächlich, denn nur Dank ihr, die sich opferfreudig der dörrenden Gluth des Backfeuers preisgibt, vermag der Kern die

Fülle seiner Tugenden zur duftigen Blüthe zu entfalten. Der Teigmantel ist also wesentlich und unerläßlich für die Pastete: wie einen Menschen ohne Seele kann es eher eine Pastete ohne Kern geben, als umgekehrt. Deshalb führt auch das Gericht den Namen nach dem Teige, denn pasta bedeutet im Mittellatein einen Teig, und daher kommt mittellateinisch *pastata* und das neuhochdeutsche *Pastete*. Auch der Classification der Pasteten liegt die Art und das Wesen der Umhüllung zu Grunde. Man unterscheidet nämlich — abgesehen von der Eintheilung in warme und kalte Pasteten, die nur von untergeordneter Bedeutung ist, da fast jede gediegene warme Pastete sich auch kalt stellen und kalt verzehren läßt — zunächst eigentliche oder Vollpasteten, bei denen der Kern wirklich in und mit der Hülle gar gebacken wird und uneigentliche Hohl- oder Deckpasteten, bei denen der Kern für sich vollständig fertig bereitet und dann erst in den gleichfalls für sich gar gebackenen Mantel eingesetzt oder eingefüllt wird. Die Vollpasteten haben, wie aus dem Wesen der Backkunst von selber folgt, den Vorzug der Saft-, Kraft- und Duftfülle und sind daher das wahre Element des Kenners, ganz ohne Rücksicht darauf ob sie mit eßbarer Kruste aus feinem Buttermehl oder ohne solche nur mit einer Hülle aus einfachem Wehlteig ihm zur Verfügung gestellt werden, denn in der Regel bekümmert er sich um die Kruste so wenig als möglich. Die Deckpasteten stehen zwar an Zungenreiz den Vollpasteten nach, ihr gastronomischer Werth wird aber durch die Ueberraschungen gesteigert, die sie bisweilen bieten. So wurde 1581 bei der Hochzeit Herzog Wilhelms von Bayern mit dem fürstlichen Fräulein Renate von Lothringen eine Niesenpastete aufgetragen, der beim Anschneiden in strahlender Rüstung der Biverg Erzherzog Ferdinands von Oesterreich entstieg, um den Neuwermählten mit zierlicher Reverenz seinen Glückwunsch

aufzusagen; hinter ihm drein kamen dann noch 40 wohl- bereitete Schüsseln zum Vorschein, was Alles „der damalige bayrische Mundloch Peter Kayser zu großem Vergnügen seiner gnädigen Herrschaft zugerichtet hatte“. Noch im 18. Jahrhundert waren dergleichen scherzhafte Prunkpasteten nicht selten, das 19. Jahrhundert aber hat nach dem kläglich miß- lungenen Versuche der Einführung so zu sagen symbolischer Pasteten (also der Entenpastete in Gestalt einer Ente, der Kalbsfleischpastete in Form eines Kalbskopfs etc.) völlig auf diese Spielart der Deckpasteten Verzicht gethan. Die Gegen- wart steht, soweit die Deckpasteten in Betracht kommen, im Zeichen der Schüsselpastete, d. h. der gehaltvollen und pikanten Salmis und Ragouts, die fertig in eine mit Butter- teig ausgekleidete Schüssel practicirt, mit einem Teigdeckel bedeckt und so zum zweiten Mal gedünstet werden, namentlich aber auch im Zeichen der Kleinen oder sogenannten Löffel- pasteten, die hin und wieder allerdings wie die Vollpastete, zumeist aber nach Art der Deckpastete bereitet werden und unmittelbar nach der Suppe einen delicatesn Appetitbissen abgeben.

Die gastronomische Bedeutung der Pasteten kennzeichnet Baerst zutreffend mit den Worten: „Die Pasteten sind das für die Küche, was die Redefiguren für das Gespräch sind — ihr Leben, ihre Zierde“, und in Bezug auf die Herstellung bemerkt Rumohr nicht minder treffend: „Es läßt sich alles Erfindliche zu Pasteten verwenden, und in der Zusammen- setzung derselben kann ein braver Koch recht deutlich zeigen, daß er Einbildungskraft und Urtheil besitzt“ — wenn er dabei nur unverrückt den großen Fundamentalsatz aller Pastetenbäckerei im Auge behält:

Schön sollen des Gewandes Falten sein,

Doch schöner muß, was sie enthalten, sein.

Die Erfindung der Pasteten möchte Rumohr für die ita-

lienische Küche der Renaissance in Anspruch nehmen. Aber schon im deutschen Klosterkochbuch von 1350 wird nicht nur die Pastete ausdrücklich genannt, sondern findet sich unter dem Titel „Heidnische Kuchen“ (!) auch folgendes Pasteten-Rezept: „Man soll nehmen einen Teig und soll den dünne breiten, und nimm ein gesotten Fleisch und Speck gehacket und Aepfel und Pfeffer und Eier darin und bade das und gib's hin und verkehr' (beschädige) es nicht“. Hat die Bezeichnung „heidnische Kuchen“ einen tatsächlichen Grund, wie anzunehmen steht, so ist also der Ursprung der Pastete bei den spanischen Mauren oder bei den syrischen Saracenen zu suchen. Ihre Ausbildung aber empfing sie in der europäischen Klosterküche und dann nicht durch die Italiener, sondern durch die Franzosen, die von jeher Meister in der Backkunst waren. „Pasteten ist ein französisch Gericht von Teig gemacht, innen hohl und gefüllet wie ein Krapp“, definiert Sebastian Frank 1534 in seinem Weltbuche, und auf Frank darf man sich verlassen, denn der war ein Mann von Geschmack — obgleich er bisweilen nichts zu beißen und zu brechen hatte.

Pastinate, auch Moornurzel oder Hirschmöhre, niederdeutsch Balsternacke, ein über ganz Mittel- und Südeuropa verbreitetes Doldengewächs mit weißer, fleischiger, zuckerhaltiger Spindelwurzel, die in schwarzem Boden ein Gewicht bis zu 3 und 4 kg erreicht und schon den Pfahlbauherren der Schweiz als Gemüse diente. Die Pflanze wurde von den Römern kultiviert, die gallischen Wurzeln aber galten im kaiserlichen Rom für eine ganz besondere Delicatesse und wurden vom Rhein als Tribut auf die kaiserliche Tafel geliefert. Auch in Deutschland stand sie als Seitenstück der Möhre in hohem Ansehen und ward in Menge gepflanzt, bis die Einführung der Kartoffel und die Ausbildung der Möhre zur feinen Carotte sie im letzten

Viertel des 18. Jahrhunderts mehr und mehr in den Hintergrund drängte. Gegenwärtig ist sie aus der österreichischen Küche so gut wie gänzlich, aus der deutschen größtentheils verschwunden. In Frankreich kommt sie wohl bisweilen, am häufigsten noch in England auf die Tafel. Der Geschmack ist etwas schärfer als der Möhrengeschmack, in allen übrigen Eigenschaften aber steht die Pastinake der Möhre gleich und wird auch wie diese zubereitet.

Pedro-Ximenes, Pero-Ximen s. Malaga.

Perlhühner, die ärgerlichen Schreier des Geflügelhofs, stammen aus Westafrika (Sierra Leone), wurden aber in Griechenland schon zur Zeit des Aristoteles (um 350 v. Chr.) als Hausthiere gehalten, während sie in Italien noch 300 Jahre später ziemlich selten, daher theuer und als große Lekerbissen geschätzt waren. Im Mittelalter finden sie sich nirgends erwähnt. Erst im 15. Jahrhundert tauchen sie, wahrscheinlich neuerdings von den Portugiesen aus Afrika herübergeholt, wieder in Europa auf und gelangten nun auch (1493) nach Amerika, wo sie seitdem auf Cuba vollständig verwildert sind und eine mehr bleigraue Grundfarbe angenommen haben. Im 18. Jahrhundert wurden sie in Oesterreich und Deutschland noch über das Feldhuhn geschätzt, gegenwärtig aber macht man nicht mehr Aufhebens von ihnen als vom braven Haushuhn, hält sie auch im Großen und Ganzen mehr zur Zierde als des Fleisches halber, dessen Wohlgeschmack unantastbar, aber doch nicht größer ist als der unserer heimischen Hühnerracen.

Perlzwiebel s. Nockenbolle.

Peterzilie, die Maiblume der europäischen Küche, oberdeutsch Peterli, Peterling oder Peterlein, gehört zur Sippe des Kimmels und ist mit Ausschluß des eigentlichen Griechenlands in ganz Südeuropa von Spanien bis Macedonien zu Hause, kommt auch in Niederösterreich verwildert

vor. Griechen und Römer benutzten ausschließlich die wilde Pflanze. Erst in der Liste Karls des Großen erscheint die Peterfilie als Gartengewächs, sowie um 1070 unter den Küchenkräutern des Klosters Hirsau in Württemberg. In England wurde sie als Culturgewächs erst 1548 von Sardinien her eingebürgert. Etwa seit jener Zeit aber ist sie in ganz Europa das gemeinste und vielgebrauchteste aller Küchenkräuter, das unbekümmert um der Jahreszeiten Wechsel fähig in Maiengrün auf den Tisch kommt und uns den Frühling wenn nicht ins Herz, doch in die Suppe, um Fische und Braten zaubert, was in Ermanglung eines Bessern beinahe ebenso gut ist. Die glänzend grüne Farbe und der aromatische Geruch des Krautes, der auf einen kleinen Gehalt an ätherischem Del geruht, sichern der Peterfilie um so mehr die erste Stelle unter unsern Blattgewürzen, da die Cultur in der krausblättrigen Spielart auch der Freude an der schönen Form ein Genüge geschafft hat. Bemerkenswerth ist überhaupt, daß die Cultur in der verhältnißmäßig kurzen Zeit, seitdem sie sich mit der Peterfilie beschäftigt, schon zwei so scharf verschiedene Spielarten wie die krausblättrige Schnittpeterfilie, von der nur die Blätter als Gewürz benutzt werden, und die breitblättrige Wurzelpeterfilie mit dicker, fleischiger, bis 60 cm langer Wurzel hervorzu- bringen und stehend zu machen vermocht hat. In Oesterreich und Deutschland freilich macht man von der Wurzel nur sehr geringen, meistens nur gelegentlichen Gebrauch, „weil ihr süßlicher Geschmack doch auf die Länge ermüden möchte“, wie Rumohr richtig bemerkt; in Frankreich dagegen und besonders in England sieht man das Petersilienwurzelgemüse beinahe für eine bemerkenswerthe Schüssel an. Von der Schnittpeterfilie aber gelten für ganz Europa noch heute die Worte Marbergers vom Jahre 1716: „In Summa, die grüne Peterfilie ist ein Gewürz, so allen Speisen einen sehr

schönen Geschmack gibt, auch zu allen gebraucht wird, sowohl wegen des guten Geruchs, wie wegen ihrer Farbe“.

Pfau — ein großer Name und nichts dahinter, denn so hoch der feder- und farbenprichtige Gesell als Ziervogel zu schätzen ist, so wenig gastronomische Bedeutung wohnt ihm inne, man müßte ihn denn nach alter Sitte in vollem Federschmuck als Schaugericht auf die Tafel setzen. Die Henne soll freilich nach englischen Autoritäten in geschmacklicher Hinsicht „zwischen dem Huhn und dem Fasan die Mitte halten“, d. h. aber in ehrlichem Deutsch nichts anderes, als sie schmeckt weniger gut als beide, und vom alten Hahn ist aus trüblicher Erfahrung hinlänglich bekannt, daß keine Gewalt der Erde ihn mürbe zu machen im Stande ist. Halbwüchsig Pfauen sind allerdings minder verworfen, man muß ihnen sogar Zartheit und Wohlgeschmack nachrühmen, etwas Besseres als ein Bachhähndel aber läßt sich auch aus ihnen nicht herstellen. Mit diesen Thatsachen war auch das Alterthum bereits vertraut, und eben deshalb verfielen Narren wie Vitellius und Heliogabal, die den Vogel gerade wegen seiner Kostbarkeit culinairisch verwerthet wissen wollten, auf die abgeschmackte Idee, Ragouts aus Pfauzungen und Pfauhirnen aufzutischen. Gleichwohl hat der Vogel, ganz abgesehen von diesen absurden Ausnahmegerichten, einst eine wichtige Rolle auf der Tafel gespielt. Ein Fuder, d. h. in Ostindien und auf Ceylon heimisch und dort wahrscheinlich frühzeitig gezähmt, kam er — falls diese „Pfauen“ Salomos nicht etwa Papageien gewesen sind! — zuerst unter Salomo, also etwa um 975 v. Chr., nach Palästina, gelangte aber auffälliger Weise erst ein halb Jahrtausend später „aus Asien“ nach der Insel Samos in den Tempel der Juno und bald darauf (etwa um 425 v. Chr.) durch persische Gesandte nach Athen, wo er erst nach den Heerzügen Alexanders (um 325 v. Chr.) häufiger wurde. Italien empfing ihn entweder

aus Griechenland oder aus Karthago, und der Sachwalter Hortensius Hortalus soll der erste gewesen sein, der ihn etwa um 70 v. Chr. auf die Tafel brachte. Zwischen 60—50 v. Chr. erfand dann ein gewisser Aufidius Turco die Kunst der Pfauenmast, und damit begann die römische Pfauenzucht im Großen, die in der Folge einen solchen Umfang annahm, daß gegen Ende des 2. Jahrhunderts n. Chr. die Pfauen in Rom gemeiner gewesen sein sollen als die Wachteln. Der Vogel überstand daher auch den Zusammenbruch des römischen Reiches und taucht um 800 n. Chr. auf den Maierhöfen Karls des Großen wieder auf, um fortan seine Schwanzfedern zur ritterlichen Helmszier und sich selber mit Kopf und Kragen zum Schaugericht auf der Herrentafel herzugeben. Pfauenbraten galt im ganzen Mittelalter gleich den goldenen Sporen für ein Privilegium des Ritterstandes; in Spanien war der Genuß desselben dem gemeinen Volk sogar durch ein eigenes Gesetz untersagt. Noch der geistreiche Leo X. schwärmte für gebratenen Pfau. Er gerieth eines Tages in gewaltigen Zorn, als sein Koch das unberührt gebliebene Gericht, anstatt es aufzuheben, ins eigene Refectorium verpackt hatte, und als man sich über seine Heftigkeit wunderte, entschuldigte er sich witzig einlenkend mit den Worten: „Meiner Treu, ist der Herrgott wegen eines gestohlenen Apfels in Zorn gerathen, so darf ich mich wohl auch wegen eines unterschlagenen Pfaues ereifern“. Jetzt darf jeder Pfau essen, der Lust und Geld hat — aber seltsam, nun mag ihn keiner mehr.

Pfeffer ist die Peterilie der Tropen, das gemeinste und unentbehrlichste Gewürz der heißen Länder und seit Jahrhunderten auch der gemäßigten Zone. Man unterscheidet zwei Arten, schwarzen und weißen, die aber beide von einer und derselben Pflanze stammen, dem etwa fingerstarke, rebenartig kletternden Schwarzpfefferstrauch Ostindiens, der nament-

sich auf der Malabarküste, Ceylon und den Sundainseln, weniger in Westindien, gleich unserm Hopfen an Stangen gezogen wird, und dessen annähernd erbsengroße, unreif grün, dann gelb und endlich gelbroth gefärbten und zu 20—30 Stück in kleinen Kolben beisammenstehenden Beerenfrüchte den Pfeffer geben. Zur Gewinnung des schwarzen Pfeffers werden die Beeren vor der Reife abgepflückt und schnell an der Sonne oder am Feuer getrocknet, wobei sie runzlig und schwarz werden. Der schwarze Pfeffer zeichnet sich durch größern Gehalt an flüchtigem Del vor dem weißen aus, schmeckt daher schärfer und wird in der Küche am meisten verwendet. Den weißen Pfeffer liefern die völlig reifen Beeren, die in Wasser gequell, dann gebürt und endlich durch einfaches Reiben zwischen den Händen von ihrer rothen Schale befreit werden. Er schmeckt um eine Nuance rein würzhafter, d. h. minder heizend als der schwarze und gilt daher mit Grund für aristokratischer, obgleich es im 19. Jahrhundert nicht mehr zu den Geboten der Höflichkeit gehört, bei Anwesenheit eines vornehmen Gastes die Pfefferbüchse nur mit gestoßenem weißen Pfeffer zu füllen. Die diätetische Wirkung beider Arten ist die nämliche: sie wecken den Appetit, fördern die Verdauung und beschleunigen dadurch die Ausscheidungen, sind daher auch als Hausmittel bei kleinen Verdauungsnöthen ganz am Platze. Leicht und wenig raumperrend wurde der Pfeffer, nachdem ihn das Abendland zuerst durch Alexanders Zug nach Indien (326 v. Chr.) näher kennen gelernt (bis dahin hatten die Griechen ausschließlich die Körner des sogenannten Mohrenpfeffers aus Aethiopien und von der Pfefferküste als *péperi* bezeichnet), bald zu einem Handelsartikel, der schon zu Karls des Großen Zeit auch den Weg nach Deutschland fand, und dessen Bedeutung seitdem mit jedem Jahrhundert gestiegen ist. Oesterreich verbraucht gegenwärtig im Durchschnitt nahe

an 1 $\frac{1}{2}$ Millionen, Deutschland mehr als 4 Millionen Kilogramm weißen und schwarzen Pfeffer jährlich.

Pfefferkraut s. Bohnenkraut.

Pfefferkuchen s. Honigkuchen.

Pfefferminze, in Oesterreich auch Prominzen, die wegen ihres Delgehalts hervorstechendste Vertreterin der Lippenblüthler-Familie Minze, war vielleicht bereits den Griechen bekannt, da sie in Griechenland wild vorkommt, wurde jedoch erst um 1675 in England aufgefunden und zuerst 1696 durch den Botaniker John Ray beschrieben und als Arzneimittel empfohlen. In Süddeutschland kam sie seit 1780 hauptsächlich durch eine Schrift des Erlanger Professors Knigge in Aufnahme und hat dort die Gebatterin Krauseminze gänzlich verdrängt, während ihr das in Norddeutschland bisher noch nicht gelungen ist. Im Orient und in Griechenland ist das Pfefferminzkräut frisch und getrocknet als Gewürz besonders an Artischocken beliebt, wie in England am Braten, namentlich aber dient es zur Gewinnung des aromatischen, gelblichen Pfefferminzöls, mit welchem nicht nur die ebenso angenehmen wie gesunden Pfefferminzplätzchen sondern auch der treffliche Pfefferminz-Viqueur hergestellt wird, eine wasserhelle, farblose Herzstärkung von ganz ausgeprägtem Geruch, deren Genuß eine angenehme kühlende Empfindung im Munde zurückläßt und vom Magen als wahre Balsampflanze aufgenommen wird.

Pfefferfleisch, zu zäh in der Faser und zu süßlich im Geschmack, so daß es sich nur mit ziemlichem Aufwande von Kaumuskelfraft und scharfem Gewürz genießen läßt, ist allerdings nichts weniger als eine Delicatesse, im Nothfalle aber geräuchert dem Büchsenfleisch und dem Corned-Beef entschieden vorzuziehen, und zwar nicht bloß des höheren Nährwerths, sondern vor Allem auch des saftigern Geschmacks

wegen. Fleisch von jungen und wohlgenährten Thieren darf sich sogar bei angemessener Zubereitung neben dem Rindfleisch sehen lassen, wie die Germanen sehr wohl wußten. Bei ihnen galt Pferdefleisch für den auserlesensten Opfer- und Festtagsbraten, und eben diesem Roßbraten im Vereine mit dem Bärenschinken und den Wisent-Beefsteaks, nicht aber dem famosen Haserbrei Sebastian Kneipp's und Genossen, verdankten sie den besten Theil ihrer körperlichen Ueberlegenheit. Erst um 740 wurde der Pferdefleischgenuß als heidnisch in Allemannien verboten, und Karl der Große sorgte in der Folge dafür, daß auch die norddeutschen Niederachsen sich diesem Verbote fügten. Aber noch im 11. Jahrhundert wurde in den Klöstern am Bodensee Pferdebraten verspeißt! Von einem „allgemeinen Widerwillen des Menschen gegen das Pferdefleisch“ kam daher ebenso wenig die Rede sein wie von einem dergleichen Widerwillen gegen die Auster. Das Leidige bei der derzeitigen Roßschlächtereier ist nur, daß dem Schlächter fast ausschließlich alte, verlebte und abgetriebene Thiere in die Hände fallen, aus denen sich kaum etwas Anderes machen läßt als Pferdewurst. Daß der geborene oder geschulte Gastronom mit solch einem Gerichte nichts zu thun haben mag, ist selbstverständlich und durchaus berechtigt. Sünde aber wär's, deshalb dem weniger begabten Nebenmenschen das Pferdefleisch verfehlen zu wollen.

Pfifferling s. Eierchwamm.

Pflirsch, die runde oder ovale, wallnuß- bis eigroße Steinfrucht des Pflirschbaums, in Oesterreich Pflersch, hieß bei den Römern „persischer Apfel“, weil diese Obstart seit und durch Alexander (also um 330 v. Chr.) aus Persien zunächst nach Rhodos und Aegypten, später auch nach Griechenland und zu Christi Zeit nach Italien, Iberien und Gallien gekommen war. Persien selber aber hatte den Baum nicht erzeugt, sondern dem Reich der Mitte entlehnt, wo er, von

den Chinesen Tao genannt, schon seit 4000 Jahren kultivirt und die Frucht, To der Chinesen, beinahe für heilig angesehen wird. Süddeutschland empfing den Baum durch Karl den Großen — weiter aber läßt sich seine Geschichte vorläufig nicht verfolgen, namentlich ist durchaus unbekannt, wann und wo aus der ursprünglichen Art mit wolliger Frucht zuerst die glatte Pflirsich (nicht umgekehrt jene aus dieser, wie die Handbücher des Obstbaues gewöhnlich angeben!) hervorgegangen ist. Man unterscheidet nämlich, je nachdem die Frucht flaumig behaart oder glatt und das Fruchtfleisch leicht oder schwer vom Kern löslich ist, zwischen „Pflirsichen“ und „Nectarinen“, sowie zwischen „Kerngehern“ und „Härtlingen“ und theilt danach die 100—120 Pflirsichsorten in vier Hauptgruppen: echte Pflirsiche mit wolliger Schale und locker sitzendem Kern, Härtlinge mit gleichfalls behaarter Schale, aber fest am Fleische haftendem Kern, Nectarinen mit glatter Schale und leicht löslichem Kern und Nußpflirsiche oder Brünolen gleichfalls mit glatter Schale, aber mit fest verwachsenem Kern. Außerdem pflegt man die Sorten mit gelbem Fleisch als Safran-Pflirsiche und die mit rothem Fleisch als Blut-Pflirsiche zu bezeichnen — was aber über diese sechs Bezeichnungen hinausgeht, ist nicht mehr Sache des Consumenten, sondern einzig des Producenten. In der Verwendung kommt die Pflirsich mit der Aprikose überein, doch ist sie gebadet weniger, dagegen zum Wein beliebter als diese. Aus den Pflirsichkernen wird überdies mit Branntwein und Zucker der ehemals berühmte Persico bereitet, der aber zur Zeit in soviel ganz erbärmlichen Spielarten in der Welt vorkommt, daß Vorsicht beim Gebrauche dringend zu empfehlen ist.

Pflaumen und Zwetschen, Kriechen und Spillinge, Marinken und Mirabellen sind recht angenehme und achtbare Erscheinungen, obgleich ihre Civilstandsacten sich in der denkbar traurigsten Verfassung befinden und man in

dieser Familie thatsächlich nicht weiß, wer Mutter oder Tochter, Tante oder Nichte ist. Auch die Pomologen können da nicht helfen, denn die sind selber in der allergrößten Verlegenheit, wie die erschreckliche Schar der Pflaumensorten, über die schon der alte Plinius jammerte, in ein regelrechtes System zu bringen sei, und die Philologen — du lieber Himmel! die haben mit all' ihrer Weisheit noch immer nicht herausgebracht, wie das prunum Damascenum (die Damascener-Pflaume) der Lateiner sich in ein deutsches Zwetsche oder Zwespe hat verwandeln können. Bei dieser Lage der Dinge bleibt dem Gastronomen kein besserer Weg als der Anschluß an die Klassifikation, die der minder gelehrte, aber kenntnißreichere Freiherr v. Hohnberg schon 1682 vornahm, indem er die Pflaumen völlig von den Kriechen sonderte. Die Kriechen kennzeichnen sich durch eine mehr rundliche als längliche Gestalt, durch eine zumeist scharf ausgeprägte Bauchfurche und vor Allem durch einen mehr mehligem als obtsäuerlichen Geschmack, der auf dem Umstande beruht, daß sie doppelt soviel stickstofffreie Substanz (Stärke &c.) enthalten als die Pflaumen. Ihr Erzeuger, der Kriechenbaum, kommt in ganz Südeuropa, ganz besonders auch in der europäischen Türkei, ferner in Cilicien, in Armenien und namentlich südlich vom Kaukasus gegen den Kaspi-See als Wildling vor, und die weißen, gelblichen oder braunrothen Früchte, die eigentlichen Kriechen oder Haserschehen, in Oesterreich Fudern, bildeten schon ein halb Jahrtausend v. Chr. einen Handelsartikel, den die Schweizer Pfahlbauinsassen in Menge aus Italien bezogen, so daß der Herleitung ihres Namens vom Volksnamen der Griechen nichts im Wege steht. Aus der Kreuzung der eigentlichen Kriechen mit andern Prunusarten sind in der Folge zahllose Unterarten entstanden, von denen etwa folgende Erwähnung verdienen: die mehr oder weniger gelb gefärbten Spillinge oder Spenlinge mit harter,

säuerlicher Haut und wenig saftigem, fadsüßem Fruchtfleisch, die goldgelben, süßen Eierpflaumen, die oft die Größe eines Hühnereies, aber nie das edle Aroma der rechten Pflaume erreichen, die runden, süßen Marunken oder Malonken mit rothen Flecken oder Tüpfeln auf gelbem Grund, ferner die grüingelben Mirabellen oder Myrobalanen von ausgeprägtem Süßgeschmack, die candirt, gedörrt oder in Zucker eingemacht einen nicht unbedeutenden Handelsartikel bilden, und endlich die etwas härtlichen Renekloten, franz. Reine-Claudes, die nach der 1524 verstorbenen Gemahlin Franzens I. von Frankreich heißen und sich durch grünes Fruchtfleisch und edlen Zuckergeschmack auszeichnen. Von allen diesen Kriecharten sind aber nur die beiden letztgenannten, die Mirabellen und die Renekloten, tiischfähig. Die übrigen, schon im 18. Jahrhundert als gesundheitschädlich durch Polizeiverbote vielfach von den Märkten ausgeschlossen, finden jetzt kaum noch Beachtung und verschwinden in Folge verbesserter Obstzucht und Bodenbenutzung immer mehr.

Ungleich höher als die Kriechen stehen auf dem Curszettel der Gastronomie die eigentlichen oder Edel-pflaumen notirt, deren Grundgestalt länglich, deren Grundfarbe blau und deren Geschmack süß weinig, aromatisch, rein und edel ist. Der Ahnherr dieser aristokratischen Sippe ist der eigentliche Pflaumen- oder Zwetschenbaum, dessen Heimat das Gebiet von Teheran westwärts bis ans Ionische Meer und nordwärts bis ans Schwarze Meer, an den Kaukasus und den Kaspi-See bildet. Aus Kleinasien ging der Baum nach Syrien über, und Damaskus wurde der Ausgangspunkt der Pflaumencultur, von wo der Zwetschenstamm als Damascene (aber heileibe noch keine französische Damascene der Gegenwart, wie die dermaligen Pflaumen Griechenlands zeigen!) zwischen 300—150 v. Chr. nach Griechenland und um 140 v. Chr. nach Italien kam. Deutschland erhielt den

Pflaumenbaum, wenn nicht früher, durch Karl den Großen. Als Hochschule der europäischen Pflaumenzucht aber erscheint im Mittelalter die Touraine, wo die kleine, blauröthe wahre Zwetsche allmählich bis zur beinahe eigroßen, dunkelblauen Königspflaume von Tours veredelt wurde. Seit dem 15. Jahrhundert drang jedoch die kleinasiatische oder persische Pflaume auch von Südosten her nach Deutschland vor. Sie hatte in Byzanz eine Pflegstätte und den Namen Sebastika (Königspflaume) erhalten, gelangte von dorthier zu den slavischen Bewohnern Rumeliens und Bulgariens, die sie als Svestka an die Ungarn weitergaben, und kam auf diesem Wege als Zwetschke, Zwetsche, Zwespe nach Oesterreich und Deutschland, wo der Niedersache mit dem slavischen Namen kurzen Proceß machte und ihn zu Quetsche zerquetschte. So klar dieser Vorgang an sich ist, so sehr verwirrt wird die Sache durch den Umstand, daß seit Mitte des 16. Jahrhunderts die edlen französischen Damascenerforten gleichfalls unter dem Zwetschennamen in Deutschland Eingang fanden, denn dadurch ist der Anschein erweckt worden, als ob die wahre Zwetsche von Frankreich aus nach Osten spaziert wäre, was natürlich total unmöglich ist. Wenn also berichtet wird, daß der Heidelberger Hof 1560 einen Zwetschenstamm an den Stuttgarter Hof verschenkte, und daß der Junker Levin Wurm 1583 den ersten Zwetschenbaum aus Darmstadt nach Großsurra in Thüringen brachte, so ist dabei sicher nicht an die Sliva Svestka der Donauländer, sondern an die Damas de Tours zu denken. Die richtige Confusion aber haben natürlich erst die „großen Gelehrten“ in die Sache gebracht, allen voran der würdige Freund der Hexenprocesse und fanatische Gegner des Paracelsus, Thomas Erast von Basel (gest. 1583), der zuerst Brünn in Mähren und Brignoles in der Provence für ein und dieselbe Ortschaft ansah und dementsprechend die böh-

mischen Backpflaumen mit den französischen Brunellen oder Prunellen verwechselte. Daher die verwunderliche Thatsache, daß die berühmten „Brünner Zwetspen“ des 17. Jahrhunderts in Frankreich und nicht in Oesterreich wuchsen! Den Fortschritten der Pflaumenzucht hat jedoch diese grundgelehrte Unwissenheit keinen Eintrag gethan, es sind vielmehr im Laufe der Zeit weit mehr (an 300) Sorten entstanden, als der Gastronom überhaupt von nöthen hat. Dieser unterscheidet im Wesentlichen nur zwei Klassen: erstens die Damascene mit großer, rundlich eiförmiger Frucht, deren Stein oben wie unten abgerundet und deren Fleisch weich, zart und rein süßsaftig erscheint, und zweitens die Zwetsche mit länglich eiförmiger Frucht von etwas weinsäuerlichem Geschmack, deren Fleisch etwas härtlich und deren Stein an beiden Enden spiz ist. Die Zwetsche mit ihren zahlreichen Spielarten ist das vorwiegende Steinobst der Donauländer, Oesterreichs und Deutschlands, das sowohl gedörrt als Backpflaume, wie zu Marmelade verfocht als Pflaumenmus (in Böhmen Powidl) einen sehr bedeutenden Handelsartikel ausmacht, von dem der Kaiserstaat allein etwa 150 000 q jährlich im Werthe von $4\frac{1}{2}$ —5 Millionen Mark an das Ausland abgibt. Daneben liefert die Frucht den aromatischen, weißgelben Zwetschenbranntwein oder Slibowitz, der in Polen, Galizien und Böhmen, sowie besonders gut in Syrien und Kroatien (Agram) hergestellt wird und in bester Qualität mit dem echten Schweizer Kirchwasser wetteifert. In Frankreich dagegen und in Spanien herrscht die Damascene mit ihren Spielarten vor und liefert neben der Reneklobe, geschält, entkernt und getrocknet, die delicatesen Brunellen oder Prunellen (ursprünglich nach der Stadt Brignoles in der Provence Prunes de Brignoles genannt), die in Kistenverpackung einen bedeutenden Versandartikel darstellen.

In diätetischer Beziehung erfreut sich die Pflaume eines ausgezeichneten Rufes. „Reinigend und kühlend, sind Pflaumen ein Labfal dem Leibe“, lehrte schon im Jahre 1101 die große Schule von Salerno, und noch heute bildet die Zwetschenjuppe ein ebenso beliebtes wie bewährtes Hausmittel bei leichter Verstopfung. Noch höher aber schätzt der Gastronom die Frucht, wenn er sie im Herbst ganz ohne Gesundheitsrückfichten roh genießen kann. Denn würzig, süß und schmelzend erquickt sie wie ein Kuß von schwellendem Mädchenmund, nur muß sie wie der Kuß frisch von der Quelle genommen werden: ist sie erst durch die Hände der Bahn und durch die Füße der Post gegangen, so ist mit der blauen Blume ihrer Jungfräulichkeit auch ihr größter Zauber dahin.

Pilze und Schwämme, diese räthselhaften, auffälligen Sonderlinge der Pflanzenwelt, haben von jeher den Tafelfreunden eben soviel Genuß wie den Naturhistorikern Kopfzerbrechen bereitet. Daß Griechen und Römer sie als Fürstenbissen schätzten, kann nicht weiter auffallen, aber auch dem heil. Ambrosius (gest. 397) galten sie für Ambrosia, Papst Clemens VII. (gest. 1534) verbot in weiser Fürsorge für die Tafel des Vaticanus, ihre Verwendung in der bürgerlichen Küche des Kirchenstaates, und selbst Carolus Clusius, der 1571—1587 in Wien lebte, schwärmte für Pilze. Diesen großen Pflanzenforscher hatte Balthazar v. Batthyány (gest. 1590) durch Pfifferlinge in Butter für die gute Sache gewonnen, und Clusius brachte nun nicht blos die gedünsteten Pfifferlinge in Mode, sondern stellte auch zum ersten Male die Zugehörigkeit der Pilze zum Pflanzenreiche außer Frage. Mit der Anerkennung der letztern Wahrheit freilich nahm die Welt sich Zeit: glaubte doch selbst noch der geistvolle Pater Honoré Fabry (gest. 1688), berühmt durch seine schlagfertige Vertheidigung der Chinarinde und noch berühmter durch seine tiefe Verehrung für die fetten Lerchen, die Pilze

für eine Art Gichtknoten der Mutter Erde ansehen zu dürfen. Dagegen fand man gegen die Schmachhaftigkeit der zweifelhaften Geschöpfe nicht das Geringste einzuwenden, sie kamen in Mode, und in Brüssel gehörte es während des 17. Jahrhunderts sogar zum guten Ton, eigenhändig im Walde von Soignies „Geelhühnchen“ und Champignons für die Küche einzusammeln. Man begeisterte sich für das Schwammgeschlecht und mit Grund, denn bei keinem zweiten Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche ist soviel Nährgehalt mit soviel Würzgeschmack gepaart wie bei den Pilzen. Man ist aber im 19. Jahrhundert noch weiter gegangen: man hat die Pilze für „eine der Fleischnahrung nahestehende Speise“ erklärt und ihnen eine großartige volkswirtschaftliche Bedeutung und Zukunft prophezeit. Das ist gelehrter Unsinn. Die Pilze enthalten (abgesehen von der Trüffel) im Durchschnitt 90% Wasser, erst $3\frac{1}{2}$ kg frischer Pilze würden also den Tagesbedarf des Menschen an Stickstoff decken — vorausgesetzt, daß der ganze Gehalt an Rohnährstoffen verdaulich wäre! Nun ist aber gerade das Gegentheil der Fall. Die Pilze gehören zu den schwerstverdaulichen Speisen, von deren Stickstoffgehalt sich selbst der beste Magen nicht über 75% anzueignen im Stande ist. Von einem Heranreichen an den Nährwerth des Fleisches kann also unter keinen Umständen die Rede sein, und die Beeinträchtigung des Fleischconsums durch den Pilzconsum wäre ein volkswirtschaftliches Unglück, wenn nicht ein Verbrechen. Zum Glück hat es damit gute Wege. Das Volk betrachtet aus richtigem Instincte nie und nirgends die Pilze als ein eigentliches Nahrungsmittel, sondern stets als einen Leckerbissen, den es zwar mit Vergnügen verzehrt, mit noch größerem Vergnügen aber verkauft, um für das gewonnene Geld Fleisch und Brot einzuhandeln. Und dieser volksthümliche Standpunkt ist der einzig richtige. Die Pilze sind in erster Linie Genußmittel und gehören in erster

Pinie in die Herrenküche, weil nur diese ihnen jene sorgfältige Behandlung und jene gewählten Zuthaten zuwenden kann, die zur vollen Entwicklung ihrer guten Eigenschaften durchaus nothwendig sind. Dazu kommt noch, daß bei der Kurzlebigkeit und schnellen Verweslichkeit des ganzen Geschlechts selbst den besten unter ihnen nicht unbedingt zu trauen ist. Erst dann darf man sich mit gutem Gewissen mit ihnen einlassen, wenn man ihre Ehrlichkeit durch einen preisgegebenen silbernen Löffel hinlänglich erprobt hat. Wer also für die Pilze als Volksnahrungsmittel Propaganda machen will, der fange zur Vermeidung des Unheils damit an, daß er in jede Armemannsküche einen silbernen Löffel stiftet, das wird nicht nur seiner Seelenruhe und der Sache, sondern auch dem armen Manne ungemein zuträglich sein. Die Bereitung der Pilze bietet keine Schwierigkeiten, sobald nur gute Butter, guter Rahm, gute Fleischbrühe, gutes Gewürz und gutes Fleischfüßel in genügender Menge zur Hand ist. Mit diesen kleinen Zuthaten geben die mißfarbenen Gesellen wahrhaft hinreißende Schüsseln, deren Zauber den Nerven in süßen Taumel und die Zungennerven in sprachloses Entzücken versetzt.

Piment s. Nelkenpfeffer.

Pinienkerne, Piniolen oder Pignolen, die von der schwarzbraunen Steinschale und der rothbraunen Samenhülle befreiten, flachen, weißen, $1\frac{1}{2}$ cm langen Samenkerne der Steinkiefer oder Pinie, haben frisch einen mandelartig süßen Geschmack und werden daher in der Küche und der Zuckerbäckerei ganz wie die süßen Mandeln verwendet, ohne diese jedoch dauernd ersetzen zu können, da sie bei ihrem Delgehalte sehr dem Ranzigwerden unterworfen sind. Die Pinie bildet in Griechenland und Italien ganze Wälder (berühmt ist namentlich der 64 km lange Bosco bei Ravenna), wird aber auch in Südtirol der Kerne wegen kultivirt. In den Alpen,

sowie in Sibirien ersetzt ihn die Zirbelkiefer oder Ruffeneeder, deren dreikantige, fast haselnußgroße Samen, die sogenannten Zirbelnüsse mit gleichfalls weißem und mandelsüßem Kern, nicht bloß in Rußland als Leckerei, wie zur Delgewinnung dienen, sondern im November auch auf den süddeutschen Märkten (München, Augsburg u. s. w.) häufig sind. In Niederösterreich kommt die Zirbelkiefer und ihre Frucht nur ganz vereinzelt vor, während Pinienkerne in ziemlicher Menge aus Italien eingeführt werden.

Pistazien oder Pimpernüsse, die haselnußgroßen, verschwommen dreikantigen, außen rötlich, innen grünlich gefärbten Samen des Pistazienbaums, sind betreffs ihres Geschmacks und ihrer Verwendbarkeit die Zwillingsschwestern der Pinienkerne, leider aber noch ein gut Theil leichter dem Verderben zugänglich als diese. Der Pistazienbaum ist in Syrien einheimisch und kam von dort um 35 n. Chr. durch den nachmaligen Kaiser Vitellius nach Rom, sowie etwas später durch Flavius Pompejus nach Spanien. Gegenwärtig wird er hauptsächlich in Syrien, Kleinasien und Arabien, sowie auf Sicilien und in Tunis kultivirt, während die Pistazienzucht in Spanien, Südfrankreich und Persien sich auf wenige Punkte beschränkt und ohne Belang ist.

Plöze s. Bratfisch.

Pöckelfleisch oder Salzfleisch, sicher eine der ältesten Fleischkonserven und nicht erst 1347 durch den mythischen Holländer Willem Pöckel oder Beufelsz zu Biervliet in Flandern in die europäische Küche eingeführt, wird entweder durch wiederholtes Einreiben des Fleisches mit Salz oder durch Einschichten der Fleischstücke in ein Faß mit je einer Lage Salz zwischen zwei Fleischschichten hergestellt. In der Regel mischt man dem Salze etwas Salpeter bei, um das schöne Roth des eingelegten Fleisches zu erhalten. Durch das Wasser des Fleisches wird das Salz gelöst und dringt allmählich tiefer

in das Fleisch ein, laugt aber dabei dasselbe aus, indem es neben einigem Eiweiß hauptsächlich die Phosphorsäure und die Extractivstoffe zur Lösung bringt. Dadurch büßt aber das Fleisch nicht nur an Nährwerth, sondern auch an Schmackhaftigkeit ein, so daß durch und durch gepökeltes Rindfleisch um kein Haar besser ist als das berüchtigte Suppenfleisch. Noch schlimmer aber wird die Sache, wenn man dem Salze auch noch Lorbeerblätter, Knoblauch, Zwiebeln, Basilicum, Wachholderbeeren, Rosmarin, Gewürznelken u. dgl. beimengt, denn unter der Einwirkung dieser Lake geht dem Fleische auch die letzte Spur seines Eigengeschmacks verloren. Vgl. Rauchfleisch.

Polenta s. Mais.

Pomeranze oder Orange, die Halbschwester der Citrone und Zwillingsschwester der Apfelsine, ist ursprünglich eine Anwohnerin des südlichen Himalaya und kam von dorthier über Persien und Syrien gegen Ende des 9. Jahrhunderts zu den Arabern, die sie dann über die afrikanische Nordküste, nach Spanien und im Jahre 1002 auch nach Sicilien verbreiteten. In Norditalien erscheint der Pomeranzenbaum zuerst 1336 zu Nizza in Savoyen, in Frankreich 1421 zu Pampelonne im Languedoc, in Deutschland um 1550 zu Augsburg in Schwaben, in England 1595 zu Waddington bei London. Amerika empfing ihn spätestens zur Zeit des Pizarro (1531—1541). Gegenwärtig wird die Pomeranze hauptsächlich in Italien, Spanien, Portugal und auf den Azoren gezogen, und zwar in mehr als 150 Spielarten, die sich aber auf zwei Haupttypen zurückführen lassen: die Bigarade oder Bitterorange mit höckeriger Schale und herbem Saft und die eigentliche Pomeranze oder Süßorange mit glatter Schale und süßem Saft. Soweit sich übersehen läßt, wird die Mehrzahl der Pomeranzen zu Drangen-Marmelade eingesotten, die besonders in Eng-

land und Amerika beliebt ist und dort etwa dieselbe Rolle spielt wie in Oesterreich das Preiselbeer-Compot oder in Norddeutschland die saure Gurke. In Büchsenverpackung bildet diese Marmelade einen Gegenstand des Delicateffenhandels, zeichnet sich aber dann gewöhnlich dadurch aus, daß sie gründlich mit Äpfeln und Rüben verfälscht ist; namentlich haben es die englischen Obstconserven-Firmen in dieser Hinsicht erstaunlich weit gebracht. Ferner liefern die Pomeranzen, zerschnitten und mit Wein ausgelaugt, die beliebteste vortrefflichsten Punsch-Essenzen, mit Wasser die beliebte Orangeade, mit Butter die OrangensaUCE, mit Semmel, Essig, Del und Meerrettig den Drangen-Kren, dann Drangen-Torten, Drangen-Schnitten, Drangen-Crème, Drangen-Gefrorenes, mit aufgestreutem Zucker den sogenannten Drangensalat u. s. w. In Amerika ist neuerdings auch eine Drangencur in Mode gekommen, indem man zur Reinigung des Gebälks mehrere Wochen lang jeden Morgen nüchtern eine frische Orange verzehret. Die Schalen nehmen in der Liqueurfabrication eine wichtige Stellung ein und sind überdies bei Creirung der trinkbaren Bischoffe und Cardinäle gänzlich unentbehrlich. Dem gleichen Zwecke dienen die unreifen Früchte, die, erbsen- oder kirchen-groß, unreif eingesammelt, getrocknet oder in Zucker eingemacht und als Orangettes, Aranzinetti oder Curacao-Äpfel in den Handel gebracht werden. Sogar mit den Blüthen experimentirt die Küche, indem sie damit den Drangenblüthen-Auflauf bereitet. Summa: die Pomeranze ist ein äußerst brauchbares Geschöpf, und man schätzt daher trotz des rusticalen Anstrichs sogar die menschliche Varietät, die sogenannte „Landpomeranze“ — wenn sie nur Geld hat.

Porree, Porrey, Suppenlauch, früher auch rundweg Lauch, ist die Culturform des eigentlichen Wildlauchs,

dessen Heimat das Mittelmeergebiet mit Einschluß der Azoren bildet. Der Porree gehört zu den ältesten Gemüsepflanzen, denn er wurde wahrscheinlich schon von den Aegyptern, sicher von den Hebräern, Griechen und Römern cultivirt. Durch die letztern gelangte er als ausgeprägtes Culturgewächs nach Gallien und Spanien, steht aber auf der iberischen Halbinsel noch heute weit hinter dem Knoblauch und der Zwiebel zurück, während in Griechenland genau das Umgekehrte der Fall ist. Nach Süddeutschland wurde er, wenn nicht früher, durch Karl den Großen verpflanzt, nach England kam er gleichzeitig mit dem Lattich im Jahre 1562. Von den beiden Haupttypen, dem Winter-Porree und dem zarten Sommer-Porree, baute man in Oesterreich zu Ende des 17. Jahrhunderts nur den letztern im Hausgarten und nannte ihn einfach „Lauch“, während der Winter-Porree nur bei den berufsmäßigen Gärtnern zu finden war und „Porro“ genannt ward. Man benutzte vom „Lauch“ sowohl die Zwiebel wie die Blätter, scheint aber die letztern bevorzugt zu haben und nannte daher die ganze Pflanze auch „Schnittlauch“, wofür dann seit Mitte des 18. Jahrhunderts, als man diese Spielart für sich zu züchten begann, zum Unterschiede vom wahren Schnittlauch die Bezeichnung Perllauch üblich wurde. Der Perllauch ist nichts anderes als ein verkrüppelter Porree, der, durch fortgesetztes Abschneiden der Blätter und Stengel am Fruchttragen verhindert, durch Bildung zahlreicher kleiner Zwiebeln für seine Fortpflanzung sorgt. Der Porree-Name selber drang erst seit dem letzten Viertel des 18. Jahrhunderts ins Volk, hat aber seitdem die Oberhand über alle übrigen gewonnen. Der Porree ist unter allen Zwiebelgewächsen das wasserhaltigste, bei alledem aber reich an Kali und an Phosphorsäure und bildet daher eine der feinsten und beliebtesten Suppenwürzen, ohne die eine rechte Hausfrau keine wahre Gemüsesuppe zu Stande bringen zu können meint.

Porter, schweres englisches Doppelbier von dunkler Farbe, bitterm Geschmack und ausgeprägtem Hopfengeruch, wurde zuerst um 1730 von dem Londoner Brauer Harwood hergestellt und erhielt zu Ehren seines hohen Extractgehalts den Namen Porters' Beer (Sackträger-Bier), den man nachmals zu „Porter“ verkürzte. Die Herstellung erfolgt nach dem Infusionsverfahren aus stark gedarrtem Malz unter Zusatz von Rohrzucker, und zwar liefert der erste Auszug den eigentlichen Porter mit rund 6% Alkohol, 6% Extract und $\frac{1}{2}$ % Zucker, während der zweite, minder gehaltvolle Stout (Kraßbier) und der dritte rundweg Small Beer (Dünnbier) genannt wird. Für den Export werden Porter und Stout in der Regel noch mit Rum oder Portwein gefärkt. Der Hauptsitz der Porterbrauerei ist noch immer London (Barclay Perkins & Co. in der Parkstreet), daneben Edinburgh, Dublin und Reading. Seit etwa 1860 indessen wird auch in Schweden (Stockholm und Göteborg), in Norddeutschland (Bremen, Rostock etc.) und in Böhmen guter Porter bereitet.

Portulak, Purzelkraut, Grensel oder Kreuzel, ein über alle fünf Erdtheile verbreitetes und überall verwildertes Küchengewächs vom Nelkenblüthler-Stamm mit überaus saftigen, fleischigen Blättern und kleinen, glänzend gelben Blüten, scheint ursprünglich auf der Landstrecke vom westlichen Himalaya bis nach Griechenland sesshaft gewesen zu sein, sich aber schon in vorhistorischer Zeit über das ganze heiße und gemäßigte Asien und Europa verbreitet zu haben. Die Pflanze machte im Mittelalter und namentlich im 17. Jahrhundert, nachdem ein sündiger Engländer sie 1652 als funkelnagelneu aus Südamerika zurückgeholt hatte, eine ziemlich ansehnliche Figur in der Küche und kam als Gemüse wie als Salat sogar auf die Tafel Ludwigs XIV. Der Portulakbau wurde daher seit jener Zeit ziemlich schwunghaft

betrieben. Im 19. Jahrhundert indessen hat man mehr und mehr den Geschmack an dem salzig-säuerlichen Gericht verloren, und heute kommt die Pflanze nur noch vereinzelt, in manchen Gegenden gar nicht mehr in den Küchengärten vor. Hier und da sammelt man aber im Frühjahr die jungen Triebe und mengt die trübgrünen Blätter dem Löwenzahn-, Gänsefuß- und andern Natur-Salaten bei, bringt sie auch wohl ab und zu neben andern, mildern Kräutern in einer Frühlingssuppe unter. Im Allgemeinen jedoch ist das Lieb des Portulaks ausgejungen: er ist vom Kraut zum Unkraut geworden.

Portwein, der zweitälteste unter den drei großen Weltweinen, trägt den Namen vom Ausfuhrhafen Dporto, wenn nicht etwa vom Lande Portugal selber, dessen gefeiertster Vertreter er in allen Zonen ist. Der natürliche Portwein, das Product der Rebhügel des Dourothales oder, genauer gesagt, jenes Theiles des Dourothales, der, etwa 95 km oberhalb Dporto beginnend, sich in einer Breite von 20 km und einer Länge von 40 km zu beiden Seiten des Flusses hinaufzieht, hat von Geburt eine hellrothe Farbe und einen leidlichen Alkoholgehalt von 14—15%. Der Portwein des Handels dagegen ist braun oder rothbraun und enthält 21—25% Alkohol, weil er mit Hollunderbeeren gefärbt und durch Zusatz von Spiritus alt, d. h. versandtreif gemacht wird. In den eigentlichen Weinländern straft man deshalb den Old Port mit unverhohlener Verachtung und bedient sich seiner höchstens wie des ersten besten Liqueurs. Ihn zum Weltwein zu machen, blieb dem Volke vorbehalten, das während des 18. Jahrhunderts sogar die allzeit trunkfesten Deutschen im bestialischen Saufen überflügelte: erst die Engländer brachten seit Anfang des 18. Säculums den Portwein in Mode, und noch heute dürfte höchstens ein Engländer dem Gelüst nachhängen, eine ganze Flasche auf einen Sitz zu

leeren. Alle andern Nationen lassen ihn ausschließlich als Frühstückswein gelten und sind mit je einem Glase vollauf zufrieden, um so mehr da er durchaus wasserscheu ist und in Verbindung mit diesem Elemente alle seine Reize einbüßt, sowohl den vollen, unmerklich süßen und leise stechenden Geschmack wie das ganz eigenthümliche, nicht unangenehme Bouquet, das ihm allerdings nicht angeboren, sondern gleichfalls künstlich eingimpft ist. Aus allen diesen Gründen ist der Porto das Gegentheil eines Gesellschaftsweines, vielmehr ein wahrer Separatisten- und Nihilistenwein, der Leibbrand der Ausgeschiedenen und Ausgestoßenen, der prädestinirten Selbstmörder und der unglücklich Liebenden im letzten Stadium der Verzweiflung. Eine Sorte indessen gibt es, der zulieb auch der wahre Gastrosoph sich gern der Gefahr der Spiritusvergiftung aussetzt. Es ist das der wirklich alte Portwein, der, jahrelang in der Flasche gelagert, all seine Unreinigkeiten an deren Wänden abgesetzt, jede Spur von Spritgeruch und Herbheit verloren und eine schön durchsichtige, leise ins Goldgelbe und ins Himmelblau spielende Purpurfarbe erlangt hat. Aber dieser hochedle Tropfen, dessen süßer Burgündergeschmack die Zunge mit balsamischer Gluth berührt, ist ebenso selten wie vortrefflich, und selbst in guten englischen Häusern begnügt man sich, statt seiner den gewöhnlichen Old Port auf den Tisch zu bringen — nur gummirt man die Flaschen, bestreut sie mit Staub und umflort sie mit Spinnweben, um wenigstens den Schein zu retten. Leider aber lassen sich Zunge und Nase nicht so leicht betrügen wie das Auge. Obgleich Weltwein, gehört also der Porto keineswegs zu den auserlesensten seines Geschlechts, und es spricht entschieden für den guten Geschmack des 19. Jahrhunderts, daß er immer mehr Boden verliert und neuerdings sogar in England vom Bordeaux in den Hintergrund gedrängt zu werden beginnt. — Was den so-

genannten weißen Portwein unserer Weinfarten anlangt, so hat dieser mit dem wirklichen Porto nichts gemein, sondern stammt aus dem Tajothele und kommt über Sacabem auf den Markt.

Potted Beef ist eine Art Rindfleischpastete, eine Nachbildung der Straßburger Gänseleberpastete, die seit einer Reihe von Jahren von England (Croffe & Brackwell in London) als Delicatsse verhandelt wird und nicht ohne Verdienst ist, aber auch einen verhältnißmäßig hohen Preis hält (1 $\frac{3}{4}$ bis 2 Mark per Büchse mit 150 g Fleisch). In derselben Gestalt kommen seit mehreren Jahren auch Potted Ham (Schinkenpastete), Potted Salmon (Lachs-pastete), Potted Tongue (Zungenpastete), Potted Lobster (Hummerpastete) und einige andere Präparate dieser Art in den Handel.

Poularden im ältern und eigentlichen Sinne sind weibliche Kapaune, hoffnungsvolle Hühnerjungfrauen, denen die unheilvolle Scheere alle Ausichten auf das Vergnügen der Mutterchaft abgeschnitten hat. Neuerdings hat man jedoch erkannt, daß das Fett der edlen Weiblichkeit sich ziemlich unabhängig von der Liebe entwickelt, und begnügt sich daher mit der einfachen Clausur der Thierchen ohne alle Operation. Die auf diese Weise gezogenen reinen Masthühner sollen sogar leichter und vollständiger fett werden als die eigentlichen Poularden. Das Fettwerden aber ist in diesem Falle die große Hauptsache, denn „das Fett ist der Stolz der Poularde, wie die Schwindsucht der Stolz des lyrischen Dichters ist“ (Grimod). Eine Poularde kann gar nicht fett genug sein, ist sie's aber, so liefert sie, besonders wenn man ihre Eingeweide durch Trüffel ersezt, den denkbar zartesten, saftigsten und würzigsten Braten, den je eines Menschen Nase gerochen und eines Menschen Zunge verschmeckt hat. Für eine solche getrüffelte Poularde könnte man seine letzte Liebe abschwören oder sonst ein heroisches

Opfer bringen. Dergleichen Muster edler Feistigkeit sind aber fast nur in Frankreich zu finden, wo La Flèche, Le Mans, Goudan und die Bresse schon seit zweihundert Jahren um die Palme der Mästkunst streiten und ein Exemplar erster Güte mit $7\frac{1}{2}$ —9 Francs bezahlt wird, während ein Wiener Masthuhn kaum jemals über $4\frac{1}{2}$ Mark zu stehen kommt. Bei diesem ist daher auch die Speckgarnitur unerlässlich wie bei einem Ritter das Wörtchen „von“. Erst wenn kunstgerecht gespickt und gehörig mit Speck umbunden, erscheint das Masthuhn seines Namens würdig und gibt dann allerdings sowohl einen hochachtbaren Speißbraten, wie gedünstet mit Auktern- oder Muschelsauce eine sehr begehrenswerthe Schüssel, die, wenn keine heroischen Entschlüsse zu zeitigen, doch einen äußerst reellen Genuß zu bieten vermag.

Fowidel s. Pflaumen.

Preißelbeere s. Kronenbeeren.

Bride s. Neunauge.

Prominzen s. Pfefferminze.

Brunellen s. Pflaumen.

Budding, englischer Kloß oder Serviettenkloß, niederdeutsch Budden oder Mehlbüdel, oberdeutsch Knopf, neben dem Auflauf die vornehmste unserer Mehlspeisen, gilt allgemein für eine Originalschöpfung der englischen Küche, wie Penelope allgemein für ein Muster der Sittsamkeit gilt — aus Mangel an besserem Bericht. Der dermalige Budding ist bekanntlich ein großer Kloß aus Mehl, Ei und Butter mit ungemein wechselnden Zuthaten, der in einem Tuche oder einer Blechform in kochendem Wasser gar gesotten wird und in dieser Hülle eine Lockerheit des Gefüges und damit eine Kaubarkeit bewahrt, die ihn zum größten Segen für alle zahnlickigen Zweifßler macht. Das Wesentliche bei der Bereitung, die *conditio sine qua non* des vollkommenen Buddings ist also, ähnlich wie bei der Pastete, die Hülle,

die den Klob vor der unmittelbaren Berührung mit dem Kochgeschirr und dem siedenden Wasser schützt und ihn dadurch zusammen und das Gefüge gleichmäßig locker erhält. Bei der Einfachheit dieser Methode und der Handgreiflichkeit des Princips ist es sicher im höchsten Grade auffällig, daß der „Boding“ erst 1701 durch die „Haus- und Landbibliothek“ des Andreas Florez von Mähren in die deutsche Küchenliteratur eingeführt wurde, daß er noch 1740 so gut wie gar keine Bedeutung für die deutsche Tafel hatte, und daß er erst seit etwa 1760, d. h. seitdem die Romane Fielding's und Smollet's Furore machten, sich fast urplötzlich zu einem bevorzugten Gerichte aufschwang. Der Hergang ist klar: wie Homer den Welkruf der Penelope, so haben Fielding und Smollet den europäischen Ruf des Puddings geschaffen. So wenig aber Penelope trotz Homer eine Heilige war (wird sie doch des Vergehens gegen §. 129 des österreichischen Strafgesetzbuches beschuldigt!), so wenig war der Pudding, wenn gleich englische Nationalspeise, darum ein ursprünglich und ausschließlich englisches Gericht. Nicht bloß hatte schon von altersher Oberdeutschland seinen Knopf, Niederdeutschland seine Grützwurst (ein Gemengsel von wenigem Fett und vieler Grütze, das in einen Schweinsdarm gefüllt und dann gesotten wird), sondern der Beutelklob, der Sackkuchen, der Büchsenkuchen und andere dergleichen Präparate der deutschen Küche des 17. und 18. Jahrhunderts waren genau dasselbe, was man seit rund 1760 als „Pudding“ zu bezeichnen begann. Und nicht einmal dieser Name ist auf englischem Boden gewachsen! Der Pudding der Engländer ist vielmehr von Hause aus dem Worte wie dem Wesen nach nichts anderes als der Boudin der Franzosen, d. h. eine mit Mehl, Ei, Gewürz, Nüssen, Mandeln u. s. w. versetzte Fett- oder Blutwurst, ungefähr wie sie das nachstehende Klosterküchenrezept von 1350 beschreibt: „Nimm drei gesottene schmale

Schweinsdärme. Dazu nimm ungefottene Schweinsflaumen (Nierenfett), als groß und lang die Därme sind, schneid das in feine Stücke, schlag zwei Eier dazu und nimm ein wenig schönes Brot und Pfeffer und Salz zu der Masse. Damit siebe die Därme auf und fülle sie damit und stecke die drei kleinen in einen großen Darm. Was aber von dem Mengsel übrig bleibt, das gieße in den großen Darm und verbinde beide, die kleinen und den großen, an beiden Enden besonders. Dann sied es gar und gib sie heiß hin". Diese klösterlich raffinierte Schachtelwurst entspricht im Wesentlichen sowohl der Physké (mit Blut und Mehl gefüllten Dickwurst) der Altgriechen wie der Grüg wurst der Niedersachsen, vor Allem aber dem mit Rinderfett, Mehl, Pinienkernen, Mandeln zc. gestopften Botellus des Apicius, mit dem sie auch den Namen gemein hat. Der Botellus der Spätlateiner aber zeugte den Boto (mit Fett und Mehl gefüllten Rindsdarm) der Asturier, wie den Boudin der Franzosen, und dieser zeugte wiederum den Pudding der Engländer, dessen allmählicher Uebergang in den wahrhaft englischen Plumpudding (Rosinenpudding) sich nach dem Gesagten leicht begreifen läßt, da die hauptsächlichste Veränderung im Austausch des Thierdarms gegen ein Tuch besteht. Die stark gefettete und gewürzte Mehlswurst des Apicius ist also die Urform, aus der im Wesentlichen all die trefflichen Mehlspeisen hervorgegangen sind, die wir heutigen Tags als „Puddings“ bezeichnen, nicht weil sie sammt und sonders aus England zu uns gekommen sind, sondern weil sie im englischen Tischleben und in den englischen Romanen die erste Violine spielen. Habent sua fata — botelli.

Mit der Tugend der Kaubarkeit und Leichtverdaulichkeit verbindet der Pudding den weitern Vorzug, daß seine Nahrunghaftigkeit und sein Wohlgeschmack durch die Zuthaten und Beigaben auf das Mannigfaltigste und Erbaulichste abgeändert und gesteigert werden können. Welcher Unterschied

3. B. zwischen dem mit Vanille gewürzten Gries- und dem mit Krebsbutter gefetteten Krebspudding, zwischen dem mit Kirichen versetzten Brot- und dem mit Nierenfett bereiteten Plumpudding! Art und Zahl dieser Zuthaten ist ins Unabsehbare veränderlich und daher die Anzahl der fückenmöglichen Puddings nahezu unbegrenzt, ohne daß bei der durchgängigen Gleichartigkeit der Zubereitung eine Gliederung in Klassen angängig wäre. Indessen unterscheidet man für gewöhnlich drei Hauptgruppen, nämlich gebackene, warme und kalte Puddings. Die gebackenen Puddings, weiland „Sackfuchen“, „Büchsenfuchen“ oder „Beutelfuchen“ genannt, bei denen der Klotz nach dem Sieden in Stücke geschnitten und diese Stücke mit Butter in der Pfanne gebacken werden, behaupteten bis gegen 1760 das Uebergewicht in der continentalen Küche; sie sind zwar leicht zu zerbeißen, aber schwer zu Brei zu zermahlen und daher nächst den berichtigten Mandelpuddings die schwerverdaulichsten ihres Geschlechts. Seit 1760 ging die Hegemonie an die warmen Puddings über, die möglichst heiß, zum Theile sogar flammend, d. h. mit Beigabe angezündeten Araks auf den Tisch kommen. Da jedoch in der Küche des 19. Jahrhunderts eher Ueberfülle als Mangel an warm verspeislichem süßem Backwerk herrscht, so haben seit etwa 1880 ganz entschieden die kalten Puddings die Oberhand gewonnen, die entweder wie die Sulzen mit Hausenblase bereitet oder in der Eismaschine gefühlt werden und im letztern Fall, wenn sie feine Früchte (Erdbeeren, Aprikosen, Ananas, Apfelsinen etc.) enthalten, mit Zug und Vortheil das Gefrorene ersetzen. Der flammenlodernde Plumpudding insbesondere ist jetzt auf der feinen Tafel ebenso verpönt, als er früher beliebt war. Die Wiener Tafel marschirt in dieser Hinsicht durchaus an der Spitze der Civilisation und die Wiener Küche ist in Bezug auf Puddingbereitung der französischen mindestens

ebenbürtig, wie sie denn zum Volksfest vom 18. August 1864 den größten Budding erzeugt hat, der je das Licht der Welt erblickte. Dies Ungeheuer wog die Kleinigkeit von 630 kg, und die Zusammensetzung erforderte neben 150 kg Rosinen, 150 kg Korinthen, 125 kg Zucker, 100 kg Mandeln, 100 kg Nierenfett, 50 kg Citronat, 4500 Stück Eiern, 10 Flaschen Rum, 15 kg Gewürz u. s. w. volle acht Tage Zeit. Statt der Serviette bediente man sich eines Segeltuchs, das mit 25 kg Butter gesalbt und in einen Kessel von dünnstem Weißblech eingelassen wurde, der seinerseits wieder in einem großen, starken Sudkessel zu stehen kam. Das Ein- und Ausheben geschah mittelst Flaschenzugs, und das Kochen dauerte fünf Tage und fünf Nächte, das Verspeisen dagegen kaum fünf Viertelstunden. *Heu prodigium ventris* (welch Wunder für den Magen!) darf man in diesem Falle mit weit größerem Rechte anrufen als der brave Plinius, der seiner Zeit schon über einen Spargel von 110 g Schwere aus dem Häuschen gerieth.

Fulciano s. Monte Fulciano.

Pulque, zur Zeit der Azteken *Octli* genannt, der weinartige Nationaltrank der Mexicaner, wird aus dem Saft des *Maquey* bereitet, indem man der Pflanze, sobald sie sich zum Treiben des Blüthenchaftes anschickt, das Herz ausbricht, den austretenden Saft in irdene Gefäße füllt und mit oder ohne Zusatz durch Beimengung fertigen Pulques unverzüglich zur Gährung bringt. Mit Wasser und Zucker versetzt, liefert der Saft schon nach vierstündiger Gährung ein grüngelbes Getränk von angenehm süßem, hierähnlichem Geschmack, ohne Zusatz aber nach etwa vierundzwanzig Stunden eine mehr grünliche, molkenähnliche Flüssigkeit, deren Geschmack an unsern Apfelmöst erinnert. In diesem Zustande ist jedoch der Pulque nur an den Produktionsorten erhältlich. Versandtreif wird er erst nach 4—10 Tagen, und da der Ver-

handt fast ausnahmslos in rohen bockledernen Schläuchen erfolgt, so nimmt er auf dem Transporte einen sehr fatalen Geruch nach angegangenem Fleisch oder faulen Eiern an, an den sich zu gewöhnen dem Ausländer die größte Selbstüberwindung kostet. Bei alledem bildet er, da seine berauschende Wirkung kaum nennenswerth ist, ein ebenso erfrischendes wie gesundes und in den wasserarmen Districten geradezu unentbehrliches Getränk. Der gemeine Mann freilich hält sich weniger an diesen Pulque fino als an den Tepáche, einen schmutzig graubraunen Trank von saurem, stechendem Geschmack und Geruch, der durch Zusatz von Rohrzucker zu dem gährenden Saftre bereitet wird und weit berauschender wirkt als der einfache Pulque. Als beste Sorte gilt in Mexico der Pulque von Apam, einem Dorfe nordöstlich von der Hauptstadt; dann folgen die Fabricate von Cholula, von Toluca und von Yucatan, wo gleichfalls die Magueycultur in hoher Blüthe steht. Der Maguey, ein Ananasegewächs mit dickfleischigen, dornigen, bis 2 m langen Blättern, wird nämlich in ganz Mittelamerika als werthvolle Nutzpflanze gezogen.

Pumpnickel s. Brot.

Punsch, ursprünglich ein ostindischer Warmtrank, der, weil aus fünf Ingredienzien (Wasser, Thee, Araf, Zucker und Limone) bereitet, vom Zahlwort pang (im Sanskrit pantschan) fünf den Namen erhielt, auf gut deutsch also etwa „Fünferlei“ genannt werden müßte. Von den englischen Seeleuten seit Ausgang des 17. Jahrhunderts adoptirt und auch in den Hafensstädten der Nordsee und des Canals mindestens seit 1720 bekannt, fand der Punsch im Binnenlande doch erst nach dem siebenjährigen Kriege Eingang, wurde aber dann im Fluge allgemein beliebt, so daß man namentlich in Norddeutschland während der letzten drei Decennien des 18. Jahrhunderts die Thee- und Warmbier-Abende vielfach durch „Punschabenden“ (Punschkränzchen) ersetzte. Aus jener

Zeit datirt die Sitte, wenn sonst nie im Jahre, so doch auf Sylvester dem Punschgotte zu opfern. Auch bereitete man schon damals nicht blos warmen Punsch mit Theewasser, sondern auch den beliebten kalten Punsch mit Rheinwein oder Champagner, zu dessen Herstellung Baerst später ein originelles, aber beachtenswerthes Recept angegeben hat. „Ich habe die Gewohnheit“, sagt der preußische Baron, „am Ende eines reichen Diners alle angebrochenen Flaschen der verschiedensten Weine in eine Bowle gießen zu lassen, schwächere Weinarten beizumischen, Zucker und viel Ananasscheiben, zwölf Stunden vorher in aufgelöstem Zucker gesättigt, dazu zu thun, und habe dadurch stets ein köstliches Getränk gewonnen“. Allerdings ist das mehr Bowle als Punsch, das Recept ist aber in der That nicht übel. Außer dem gewöhnlichen Punsch bereitet man — heutzutage indessen seltener als früher — auch Eierpunsch, indem man dem warmen Punsch Eier oder Eigelb zusetzt, Milchpunsch, der kalt aus der Flasche als Liqueur servirt wird, Eispunsch, Königspunsch, Gesundheitspunsch und in neuester Zeit besonders Römischen Punsch (Ponche à la romaine) aus Fruchtsyrup, Orangensaft, Rum und Eis. Uebrigens bedient man sich, namentlich wenn es sich um schnelle Bereitung handelt, in der Regel der Punschesenzen oder Punschextracte, die im Wesentlichen aus Arak oder Rum, Citronensaft und Zucker hergestellt und durch Zugießen von Theewasser im Handumdrehen in Punsch verwandelt werden. Dergleichen Esenzen, deren Urbild das englische Shrub (verdorben aus Scharbet!) darstellt, kommen hauptsächlich von Stockholm (S. Cederlunds Söner, Högstedt & Co.), von Göteborg (Zugelmann & Co., Broddelins & Ackermann, Malmberg & Peters), von Posen (H. Kantorowicz) und von Düsseldorf (Joseph Selner, Joh. Adam Röder, Fr. Menhaus Nachf. zc.) in den Handel, sind aber immer nur Nothhelfer, die besser

aus dem Spiele bleiben. Ein einfaches Glas Warmpunsch ist übrigens ein gutes Hausmittel bei leichter Erkältung — vorausgesetzt, daß sich der Magen in Ordnung befindet, denn der Punsch wirkt allerdings wie auf den Geist ebenso aufregend auf die Haut und die Blase, keineswegs aber auf den Magen und noch weniger auf die Zunge. Mit gutem Grunde steht er daher in der rationellen Speiseordnung am Schlusse des Desserts, und eben deshalb gehört der seit der Chicagoer Ausstellung aus Amerika importirte Brauch, ihn unmittelbar vor dem Geflügel oder Wildpret zu serviren, zu jenen Narrenstreichen des gastronomischen Dilettantenthums, von denen man mit König Ottokar ausrufen möchte: „Nun, Erde, steh' mir fest, Du hast noch keinen größeren gesehen!“

Buter i. Truthahn.

Q.

Quappe, in Oesterreich Kutte, in Brain Menek, in der Schweiz Trijche oder Treische, in Süddeutschland Altraupe, Alalputte, Rufurk oder Ruffolk, in Norddeutschland Quappaal, Alquappe oder Welquappe, der einzige Süßwasserverehrer unter den Schellfischen, ist eine höchst geschmeidige Erscheinung von 40—60 cm Länge und 1—2 kg Schwere, die sich in ganz Asien, Europa und Nordamerika, vorzugsweise aber in den tiefen, klaren, stark strömenden Gewässern des Donaugebiets, des Oberrheins, Skandinavien, Nordrusslands und Sibiriens findet und dort sogar hin und wieder ein Gewicht von 6—8 kg erreicht. Das weiße, fette Fleisch der Quappe ist von besonderem Wohlgeschmack und bildet, nach Art des Klippfisches gebörret, in Nordeuropa und Nordasien ein wichtiges Nahrungsmittel, sowie frisch einen